



Fiche de poste de Chef de cuisine

POSTE PROPOSE

- CDI
- Dans un cadre magique, face à la mer, à Sainte-Adresse
- Dans un nouveau concept de restaurant, au sein d'une équipe jeune et dynamique
- Disponibilité début avril

COMPETENCES ET QUALITES RECHERCHEES

Au moins 3 ans sur un poste identique. Bac pro ou BTS diplôme souhaité dans le domaine de la restauration.

Culinaires :

- Élaboration d'un menu,
- Création de plats en fonction des goûts, des tendances, de la saisonnalité, des coûts... et maîtrise des techniques de cuisine.

Nous souhaitons privilégier une cuisine de saison composée de produits issus d'une agriculture raisonnée.

Approvisionnement et gestion des stocks :

- Choix des fournisseurs selon le cahier des charges (circuit court, produits de saison et issus d'une agriculture raisonnée)
- Sélection / Négociation des matières premières
- Organisation des espaces de stockage

Gestion de la production :

- Organisation et optimisation des postes de travail
- Mise en place des fiches techniques
- S'assure du bon fonctionnement des équipements et outils nécessaire à la réalisation des plats.
- Annonce des commandes et répartition des tâches

- Contrôle qualité process et techniques de cuisine
- Ajustement des assaisonnements avant dressage
- Contrôle qualité produit fini avant envoi en salle
- S'assure du bon déroulement et de la fluidité du service en cuisine
- Suivi des pertes, contrôle des rendements et analyse financière

Management d'équipes :

- Recrutement
- Formation
- Etablissement des plannings et horaires de travail,
- Suivi des équipes,
- Amélioration des compétences,
- Transmission des savoirs, assure la communication, la cohésion et la motivation au sein de son équipe...

Hygiène et Sécurité Alimentaire :

- Maitrise et contrôle des normes HACCP, suivi administratif pour les autorités compétentes.
- Contrôle qualité et sécurité alimentaire réception marchandises
- Contrôle des rotations (PEPS/DLC/DLUO) ; Respect de la chaîne du froid
- Suivi administratif des relevés températures, provenance des produits

Développement durable :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire à travers une bonne gestion de vos stocks,
- Tri des déchets liés à la cuisine,
- Faire le choix d'une cuisine responsable par le biais du choix des produits et des fournisseurs.

Vous êtes intéressée(e) ? Envoyez-nous CV et lettre de motivation à :

Lucie.guillot@palaisdesregates.com nous serons heureux de vous lire et de vous rencontrer.